Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

изящные украшения
для
ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ

Кто сказал, что готовить вкусно и быстро трудно?
Вовсе нет, если под рукой у вас книги нашей серии.
С ними каждый сможет стать искусным кулинаром.
Ведь приготовление любого блюда здесь расписано точно
и подробно, шаг за шагом.
Все рецепты успешно прошли испытание временем,
в них учтены различные тонкости и нюансы, благодаря
которым классическому вкусу блюд можно придать
нужные вам оттенки.
Вы можете буквально следовать нашим рецептам,
а можете проявить свою кулинарную фантазию.
В любом случае у вас получится
ВКУСНО, БЫСТРО и ДОСТУПНО.
Так что за дело, друзья!

ДОМ КНИГИ
"МОЛОДАЯ ГВАРДИЯ"
Изящные украшения для
ISBN5-699-19516-5
2003 N
1954665
ЭКСМО

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

изящные украшения
для
ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ

изящные украшения
для
ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ

Москва
Эксмо
2007

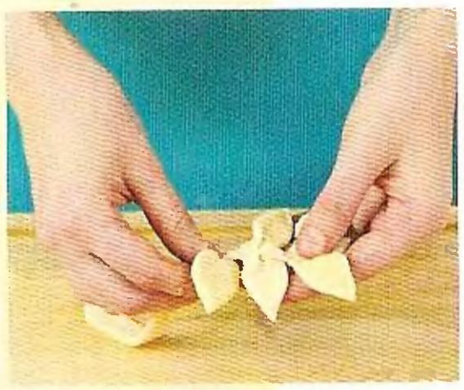
СОДЕРЖАНИЕ

ПИРОГ С РИСОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ	6
ПИРОГ «ЖОНГЛЕР»	8
БИСКВИТ «УЗОРЫ»	10
ПИРОЖНЫЕ «ТВОРОЖНЫЕ»	12
ТОРТ КЛЮКВЕННЫЙ «УТРЕННЯЯ РОЗА»	14
ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ С БАНАНАМИ	16
ПИРОЖНЫЕ «ВИНОГРАДИНКА»	18
ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ	20
АССОРТИ К ЧАЮ	22
ПИРОЖНЫЕ «ФРУКТОВЫЕ»	24
ПИРОЖНЫЕ «ОРЕХОВЫЕ»	26
БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ	28
ДЕСЕРТ «КОРОНА»	30
ЗАПЕКАНКА С ВИШНЕЙ	32
ДЕСЕРТ «ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ»	34
ДЕСЕРТ ИЗ АНАНАСА И КИВИ	36
АПЕЛЬСИНОВО-ГРУШЕВЫЙ ДЕСЕРТ	38
ДЕСЕРТ «ПАУЧОК»	40
ДЕСЕРТ ИЗ ПЕРСИКОВ	42
ДЕСЕРТ ИЗ ЗЕФИРА И АПЕЛЬСИНА	44
МОРОЖЕНОЕ С АПЕЛЬСИНОМ	46
ДЕСЕРТ ИЗ ТВОРОГА	48
МОРОЖЕНОЕ С КЛУБНИКОЙ	50
ДЕСЕРТ «РАЙСКОЕ ЯБЛОКО»	52
ДЕСЕРТ «СЮРПРИЗ»	54
ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ	56
ДЕСЕРТ ИЗ АНАНАСА С ЕЖЕВИКОЙ	58
ЯБЛОКО В СОУСЕ	60
ДЕСЕРТ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»	62

ПИРОГ С РИСОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

500 г дрожжевого теста, 250 г отварного риса,
1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 1 яичный желток,
1 ч. ложка растительного масла.
Для украшения: 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица,
2 маслины без косточек, зелень укропа.

1 Зеленый лук мелко нарезать. Смешать с рисом и растопленным сливочным маслом, посолить. Тесто разделить на 2 неравные части, большую раскатать слоем 1 см, выложить на смазанный растительным маслом противень. На середину пласта выложить начинку, завернуть края, оставив середину открытой. Меньший пласт раскатать, вырезать из него полоски и «листики».



2 Сплести из теста «веточки».

3 Выложить украшения из теста на пирог, смазать поверхность желтком и выпекать в разогретой до 180—200 °С духовке 35—40 минут. Репчатый лук очистить, вырезать из чешуй полоски и «лепестки». Маслины разрезать пополам. Яйцо нарезать поперек кружочками.

4 Из лука и маслин выложить на кружочках яйца «цветы». Выложить их на поверхность пирога. Украсить нарезанными перьями зеленого лука и зеленью укропа.

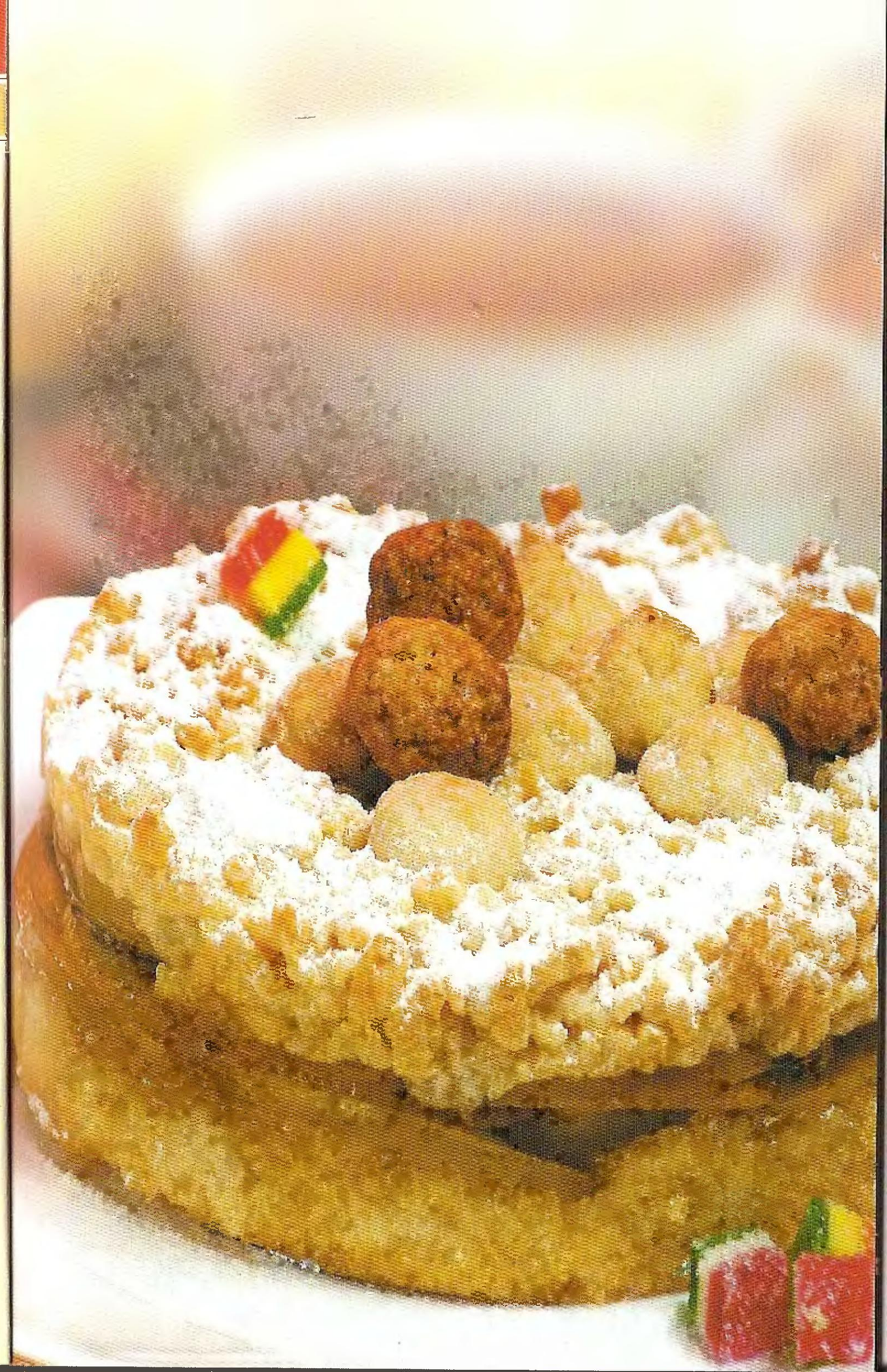
ПИРОГ «ЖОНГЛЕР»

250 г маргарина, 1 яйцо, 500 г пшеничной муки,
6 ст. ложек сахара, фрукты, варенье.

1 Маргарин растопить, добавить яйцо, взбитое с сахаром. Все смешать, добавить муки.

2 Тесто разделить на 5 шариков и поставить в холодильник на 2 часа.

3 В форму натереть 2 шарика, сверху уложить фрукты (яблоки, лимон и др.), немного варенья, чуть присыпать сахаром, а сверху натереть еще 3 шарика. Выпекать 1 час.



БИСКВИТ «УЗОРЫ»

300 г бисквитного теста, 1 ч. ложка растительного масла.
Для украшения: 1 киви, 70 г сливочного масла,
70 г шоколада, 1 лимон.

1 Бисквитное тесто вылить в смазанную растительным маслом форму, испечь корж, охладить. Киви нарезать кружочками. Вырезать из них «листики» овальной формы.

2 Ножом-выемкой вырезать из масла шарики. Шарики из масла положить в миску с холодной водой.

3 Лимон вымыть, сделать ножом для каннелирования продольные полоски на одинаковом расстоянии друг от друга.

4 Нарезать лимон кружочками, прорезать каждый до середины и развести концы в стороны, чтобы получить «спираль». Украсить корж шариками из масла, ломтиками киви и «спиралями» из лимона. Шоколад растопить, поместить в корнетик из бумаги и нанести на поверхности коржа узоры.

ПИРОЖНЫЕ «ТВОРОЖНЫЕ»

1 бисквитный корж, 250 г творога, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара.
Для украшения: 2 киви, 50 г клюквы, 50 г черной смородины, 2 ст. ложки сахарной пудры.

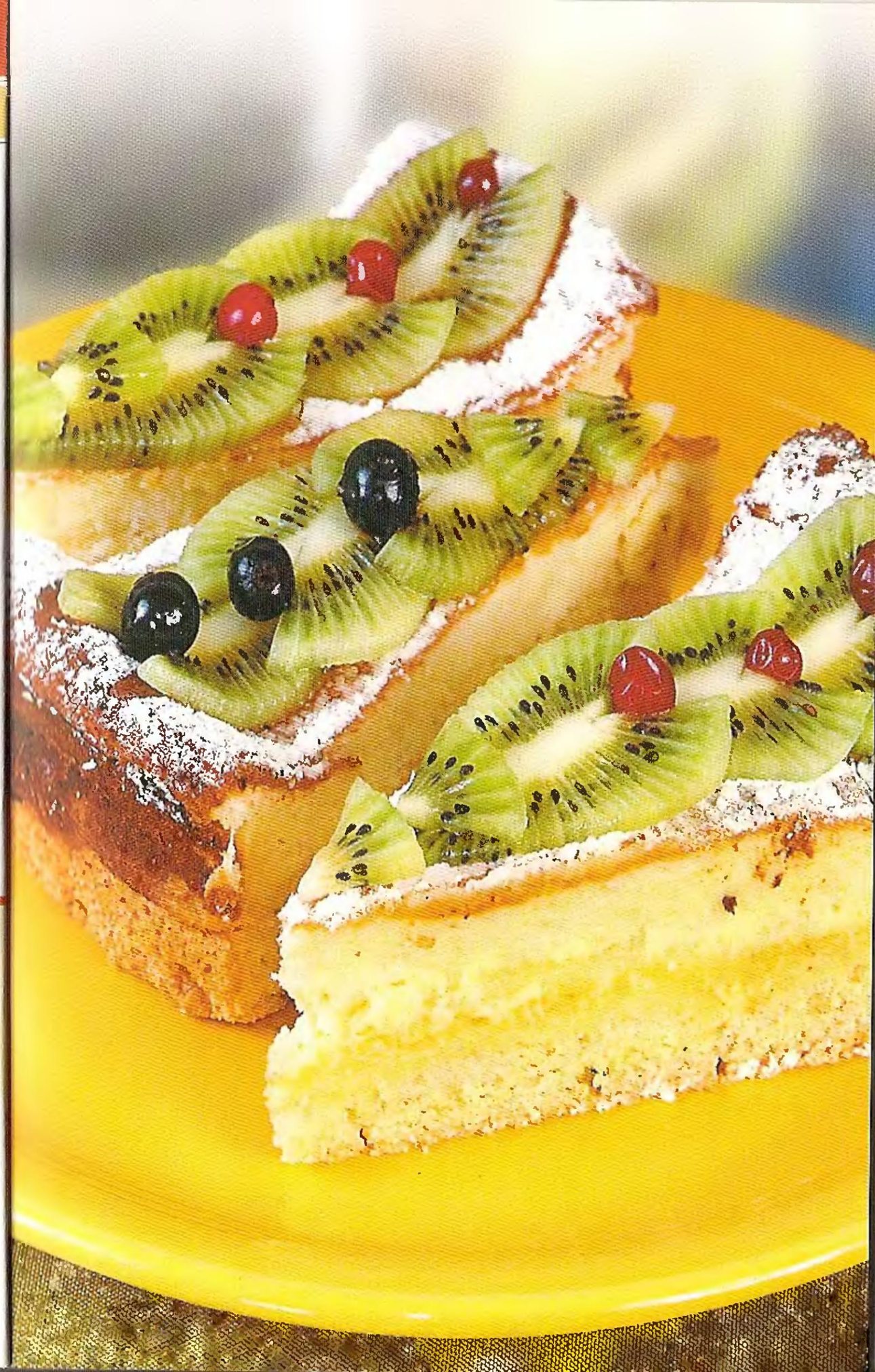
1 Творог растереть с желтками и сахаром, добавить ванилин, перемешать. Приготовленную смесь выложить на бисквитный корж, разровнять поверхность. Выпекать в разогретой до 180°С духовке 15 минут. Охладить, посыпать сахарной пудрой, нарезать кусочками. Киви нарезать тонкими ломтиками.

2 Вырезать из ломтиков киви «сердечки».

3 Выложить их внахлест на пирожные.

4 Украсить ягодами смородины и клюквы.

Сверху ломтики киви можно покрыть тонким слоем прозрачного желе и дать ему застыть. В этом случае фрукты дольше сохранят свежесть.



ТОРТ КЛЮКВЕННЫЙ «УТРЕННЯЯ РОЗА»

Для теста: 400 г маргарина, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 200 г сметаны, 1/2 ч. ложки соды, 500 г муки.
Для начинки: 200—300 г клюквы, 7—8 ст. ложек сахара, лимон.

1 Яйца взбить с сахаром.

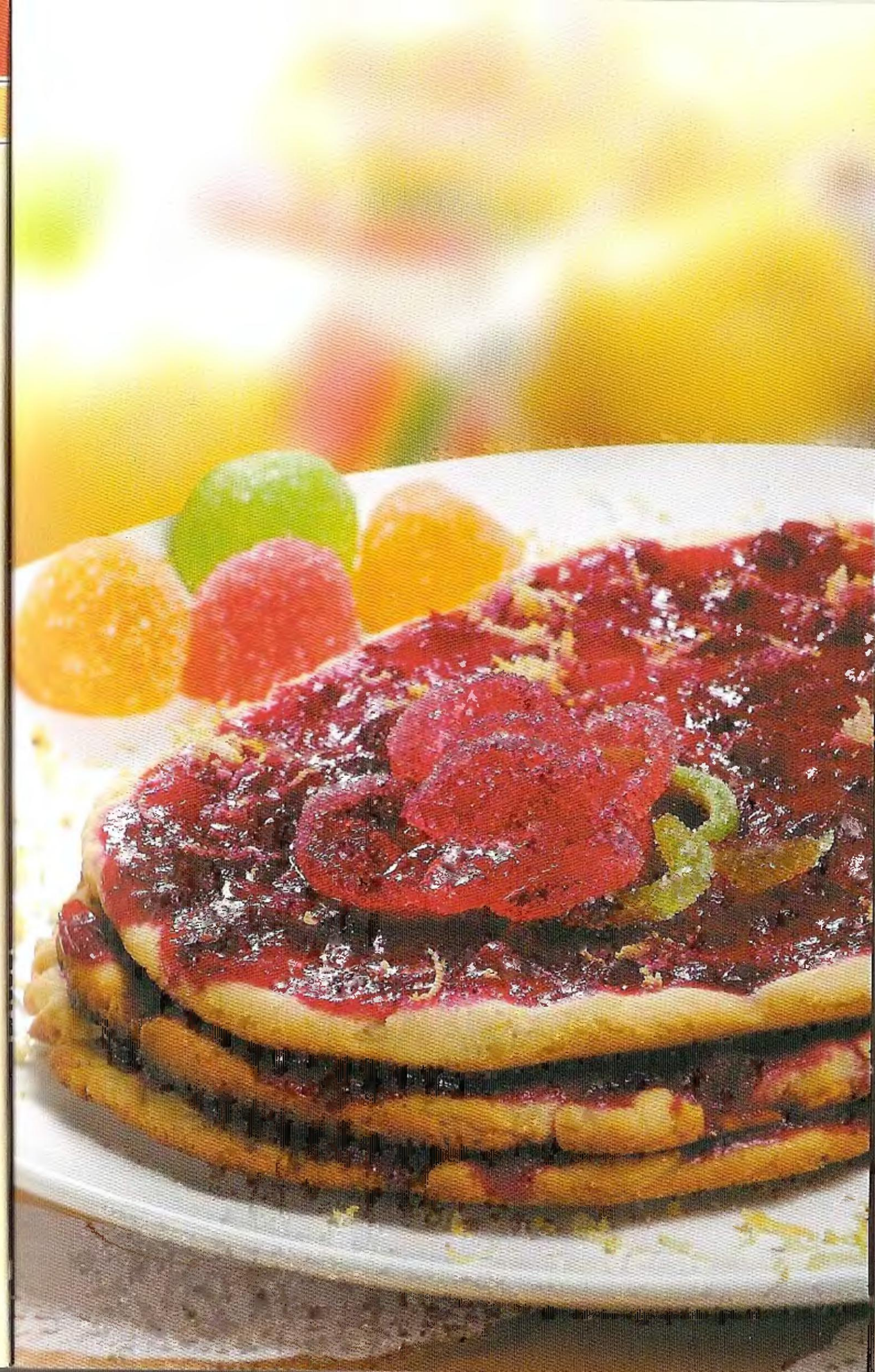
2 Муку смешать с размягченным маргарином, содой, сметаной и взбитыми яйцами.

3 Месить массу до крутой эластичной консистенции.

4 Испечь 3 больших коржа и 1 маленький. Промазать коржи начинкой, сверху посыпать крошкой, полученной из маленького коржа.

5 Поместить в холодильник на 1 сутки.

6 **Начинка:** пропустить через мясорубку клюкву, лимон с цедрой и сахар.



ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ С БАНАНАМИ

600 г орехового рулета.
Для украшения: 2 банана, 2 ст. ложки тертого шоколада, 2 ст. ложки кокосовой стружки, 2 ст. ложки цукатов.

1 Рулет нарезать поперек ломтиками толщиной 1—1,5 см.

2 Бананы очистить, нарезать наискосок тонкими ломтиками. Шоколад смешать с кокосовой стружкой, запанировать в этой смеси ломтики бананов.

3 Выложить их на ломтики рулета.

4 Сверху выложить цукаты.

Для украшения этого блюда можно использовать цветную кокосовую стружку, в этом случае смешивать ее с тертым шоколадом не нужно.

ПИРОЖНЫЕ «ВИНОГРАДИНКА»

300 г шоколадного рулета.
Для украшения: 120 г сливочного масла,
1 ст. ложка сахарной пудры.

1 Рулет нарезать поперек ломтиками, выложить на тарелку. От куска сливочного масла отрезать пласт толщиной 0,3 см, вырезать из него «листики».

2 На поверхности «листиков» кончиком ножа сделать насечки, имитирующие прожилки. Положить «листики» в холодную воду. Из оставшегося масла ножом-выемкой вырезать шарики.

3 На ломтиках рулета выложить шарики из масла в виде кистей винограда.

4 По сторонам выложить «листики». Края тарелки украсить сахарной пудрой.

Украшения из масла будет легче вырезать, если погрузить нож или ложку-выемку на несколько секунд в горячую воду.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ

250 мл воды, 100 г маргарина, 8—9 ст. ложек муки, 5 яиц, соль.

1 В кипящей воде развести маргарин.

2 Постоянно помешивая, ввести постепенно в воду с маргарином муку и соль.

3 На слабом огне быстро перемешать массу до исчезновения комков.

4 Нагревать тесто на малом огне 1—2 минуты.

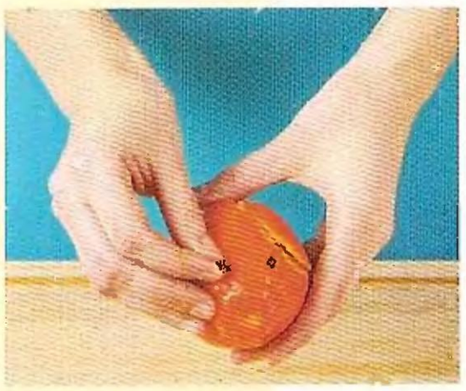
5 Снять с огня массу, охладить ее до 70—80°С и, помешивая, постепенно добавить яйца. Тесто должно представлять собой вязкую массу.

6 На смазанный противень на большом расстоянии разложить ложкой тесто. Выпекать 30—40 минут при температуре 180—200°С.

7 В середину готового пирожного можно класть любой крем, а если их надрезать, то любой салат — тогда получится закуска.

АССОРТИ К ЧАЮ

200 г шоколадного рулета, 100 г сдобного печенья.
Для украшения: 1 лимон, 1 продолговатый апельсин, 4 бутона гвоздики.



1 Рулет нарезать поперек тонкими ломтиками, выложить на тарелку вместе с печеньем. Лимон и апельсин подрезать для устойчивости. Со срезанных частей снять цедру и нарезать ее тонкими полосками. Со стороны плодоножки отступить на лимоне 2—3 см и сделать 2 симметричных надреза.

2 Воткнуть между ними 2 бутона гвоздики.

3 Под плодоножкой сделать небольшой поперечный надрез. Сделать на кожуре несколько прорезей и вставить в них полоски цедры.

4 Аналогичным образом вырезать «свинку» из апельсина. Украсить фигурками и оставшимися полосками цедры блюдо с выпечкой.

Сладкую выпечку можно украсить любыми фруктами или ягодами, вырезав из них забавные фигурки или составив композицию из ломтиков.

ПИРОЖНЫЕ «ФРУКТОВЫЕ»

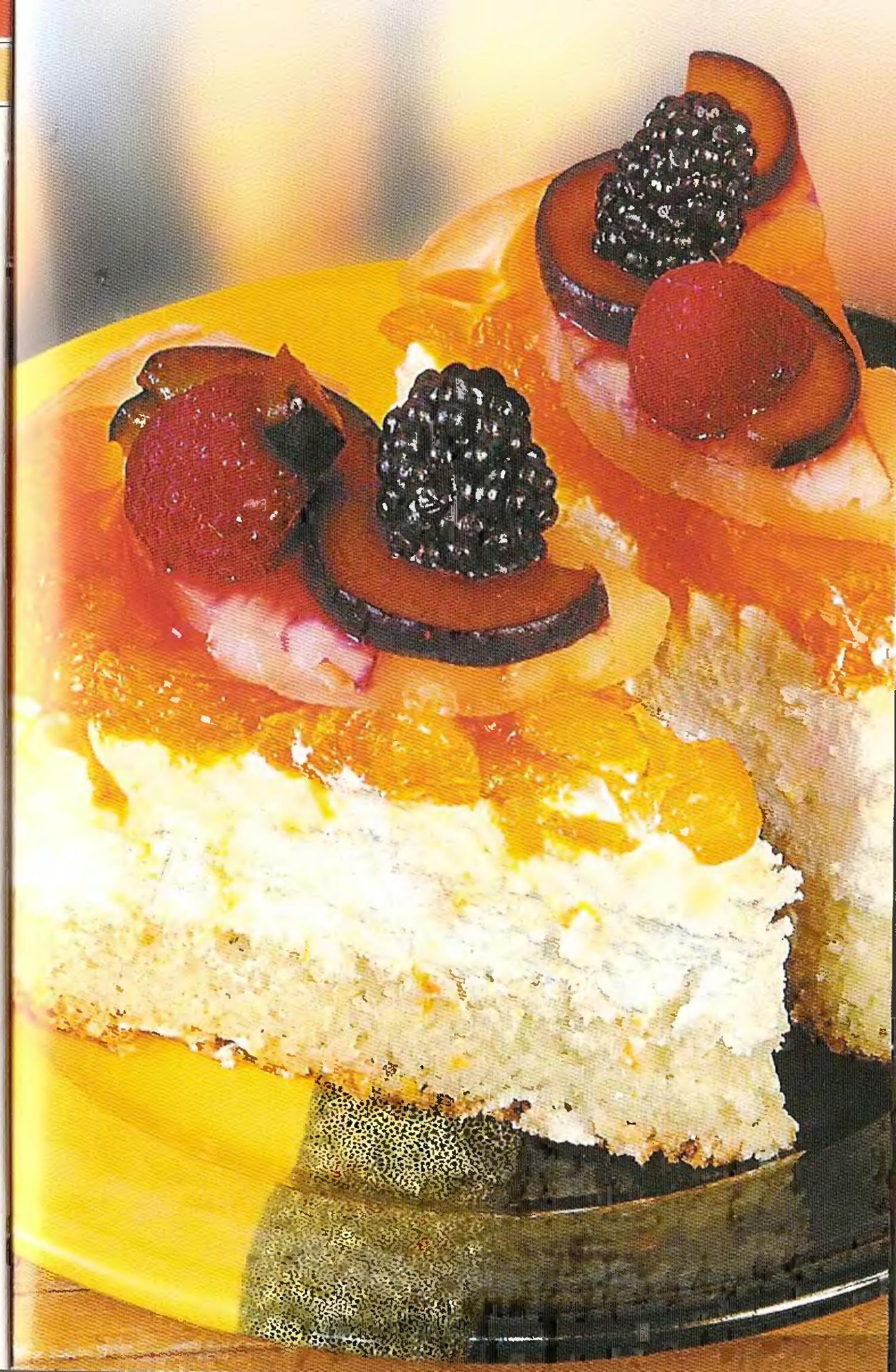
1 бисквитный корж, 9 ст. ложек взбитых сливок, 2 апельсина.
Для украшения: 100 г консервированных ананасов,
50 г консервированной сливы без косточек,
50 г замороженной ежевики,
50 г замороженной клубники.

1 Апельсины разделить на дольки, очистить их от пленки и мелко нарезать. Выложить сливки на корж, разровнять, сверху выложить апельсины. Нарезать бисквит кусочками, положить на каждый ломтик ананаса.

2 Сливу нарезать узкими дольками.

3 Выложить из них «змейки» на ломтиках ананаса.

4 Украсить пирожные размороженными ягодами.



ПИРОЖНЫЕ «ОРЕХОВЫЕ»

3 готовых коржа, 150 г сгущенного молока.
Для украшения: 50 г очищенных грецких орехов, 50 г миндаля, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао.

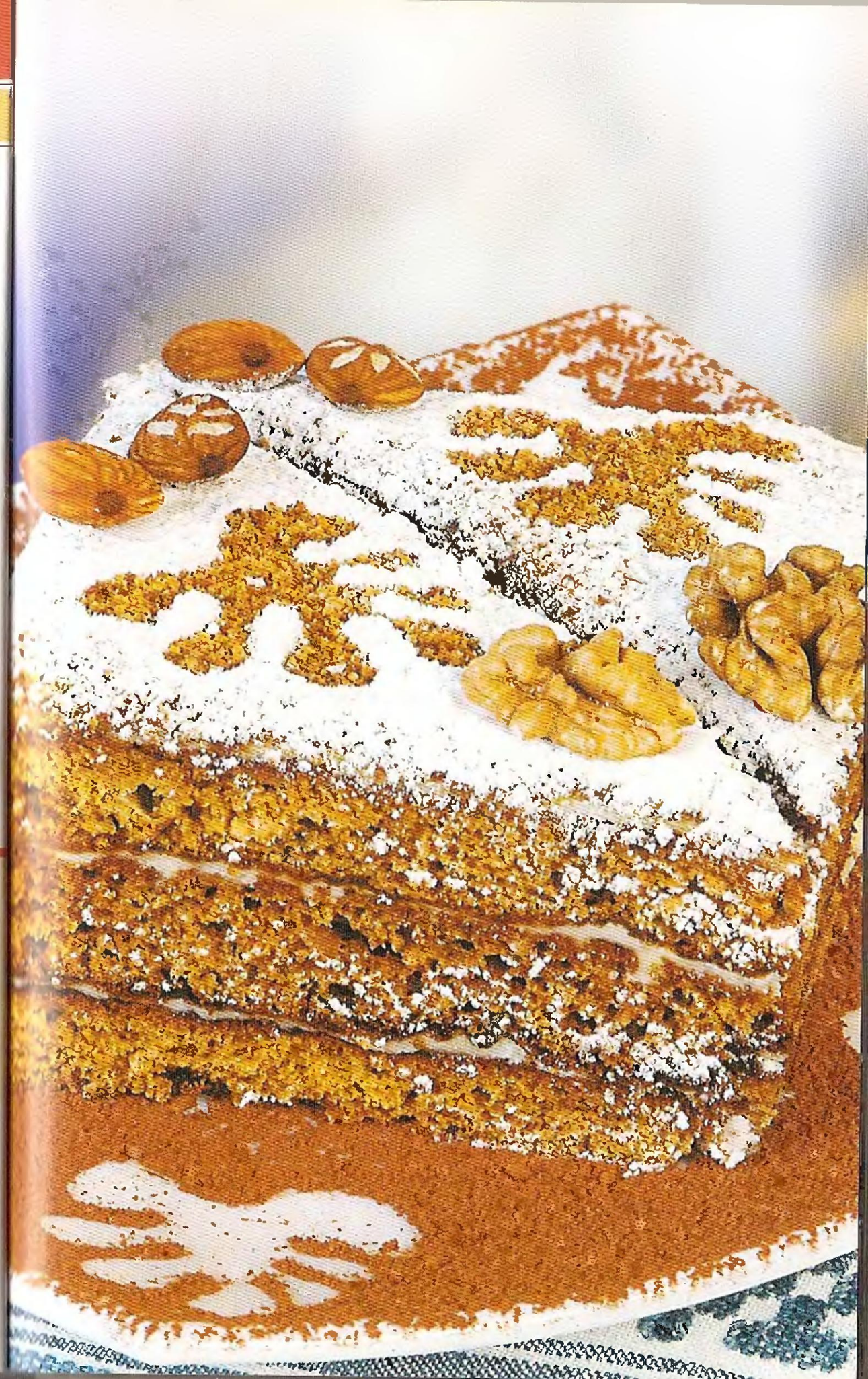
1 Коржи смазать сгущенным молоком, уложить друг на друга и нарезать кусочками. Вырезать из бумаги трафареты.

2 Положить их на поверхность пирожных.

3 Посыпать пирожные сахарной пудрой, равномерно распределяя ее с помощью ситечка.

4 Убрать трафареты, украсить пирожные орехами. С помощью трафаретов нанести на края тарелки рисунок из порошка какао.

Сахарную пудру можно сделать из сахарного песка, смолов его в кофемолке. Хранить сахарную пудру следует в плотно закрытой банке в сухом прохладном месте.



БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

3 блинчика, 150 г творога, 50 г сметаны, 3 ст. ложки сахара.
Для украшения: 1 лимон, 50 г клюквы.

1 Творог смешать с сахаром и сметаной, 2 столовые ложки отложить для украшения, остальной смесью намазать блинчики и свернуть их. Срезать с лимона по окружности несколько длинных полосок цедры.

2 Обернуть ими блинчики, выложить на тарелку.

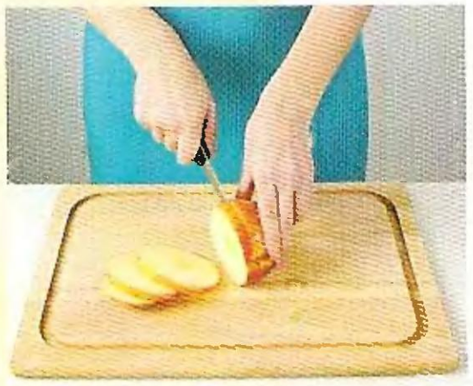
3 Из оставшейся творожной смеси сформовать несколько шариков.

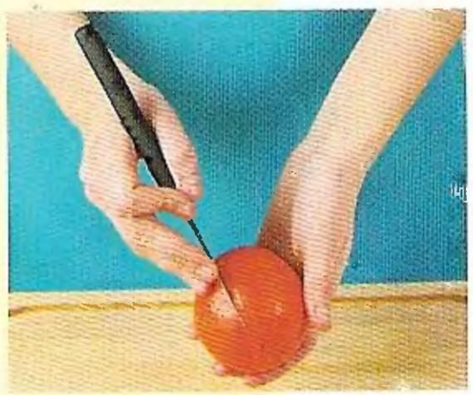
4 Украсить ягодами клюквы и выложить на тарелку с блинчиками.

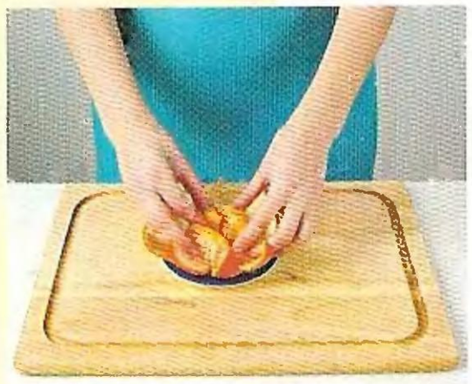
Блинчики с соленой начинкой (грибами, рыбой, икрой, гречневой кашей) вместо цедры можно перевязать перьями зеленого лука.

ДЕСЕРТ «КОРОНА»

1 яблоко, 50 г черной и красной смородины, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка корицы.
Для украшения: 1 апельсин, ломтики лимона.







1 Яблоко, лимон, апельсин и смородину вымыть. Удалить сердцевину яблока, нарезать кружочками.

2 Сбрызнуть лимонным соком и запанировать в смеси сахарной пудры и корицы. На кожуре апельсина сделать ножом 8 надрезов, не доходя до нижней части.

3 Аккуратно отделить кожуру от мякоти и отогнуть ее в сторону. Разделить апельсин на дольки, не отделяя их от нижней части кожуры.

4 В центр получившейся «короны» положить несколько ягод смородины. Кружочки яблок выложить на тарелку, украсить ломтиками лимона и оставшимися ягодами смородины. В центр тарелки поместить «корону» из апельсина.

Перед тем как вырезать «корону» из апельсина, наметьте на кожуре линии разрезов на одинаковом расстоянии друг от друга.

ЗАПЕКАНКА С ВИШНЕЙ

500 г вишни без косточек, 1 бисквитный корж,
4 яичных белка, 8—9 ст. ложек сахара.
Для украшения: 2 яблока, 1 лимон,
20 г замороженной ежевики.

1 Корж положить на противень, выложить на него вишню, залить взбитыми с сахаром белками, выпекать в разогретой до 180°С духовке в течение 10—15 минут. Охладить, нарезать порционными кусочками. Лимон и яблоки вымыть. Из яблок удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Выложить их по краям тарелки.

2 В середину положить кусочки запеканки. Лимон нарезать тонкими кружочками, на двух вырезать зубчики, остальные прорезать до середины. Выложить из ломтиков лимона 2 «веера», соединив их по 3 штуки и сложив спиралью.

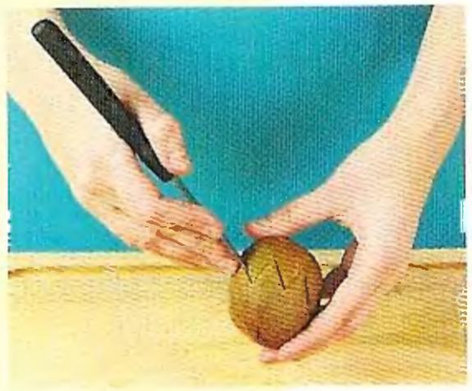
3 Выложить «веер» из лимона на запеканку.

4 Украсить десерт оставшимися дольками яблок и ягодами ежевики.

Свежие фрукты и ягоды выкладывайте на запеканку только после того, как она остынет.

ДЕСЕРТ «ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ»

2 киви, 2 апельсина, 2 банана.
Для украшения: 1 киви, 2 ст. ложки кокосовой стружки, 2 половинки ядра грецкого ореха.



1 1 киви разрезать пополам по зигзагообразной линии, аккуратно разделить половинки.

2 Апельсины нарезать тонкими полукружиями. Оставшиеся киви нарезать ломтиками.

3 Бананы очистить, нарезать наискосок ломтиками, запанировать в кокосовой стружке.

4 На десертные тарелки выложить внахлест полукружия апельсинов, ломтики киви и бананов. Украсить десерт «коронами» из киви, положить в центр каждой орех.

Для вырезания украшений подойдут слегка недозревшие киви с плотной мякотью.

ДЕСЕРТ ИЗ АНАНАСА И КИВИ

1 небольшой ананас, 2 киви.
Для украшения: 1 1/2 лимона, 1/2 лайма, 1 кумкват, 2 бутона гвоздики, кожура 1 апельсина.

1 Фрукты вымыть, с ананаса срезать верхушку, вырезать мякоть, нарезать ее кубиками и сложить в половинку ананаса. Половинки лимона и лайма, кумкват и очищенные киви нарезать тонкими ломтиками. Ломтики лимона и лайма прорезать до середины, свернуть кулечком. На целом лимоне острием ножа выполнить срезы, имитирующие чешую.

2 Из апельсиновой кожуры вырезать ножницами по намеченному заранее контуру «плавники» и «хвост».

3 С помощью зубочисток прикрепить их к лимону.

4 Из кружочков кумквата и гвоздики сделать «глаза рыбки». Ананас и киви выложить на блюдо, украсить «рыбкой» и кулечками из лайма и лимона.

Целиком ананасы подавать к столу не принято, исключением являются карликовые плоды, которые могут стать центром сложной композиции из фруктов.

АПЕЛЬСИНОВО-ГРУШЕВЫЙ ДЕСЕРТ

1 апельсин, 1 груша, 1 киви, 70 мл сахарного сиропа.
Для украшения: 40 г замороженной клубники, цедра 1/2 апельсина.

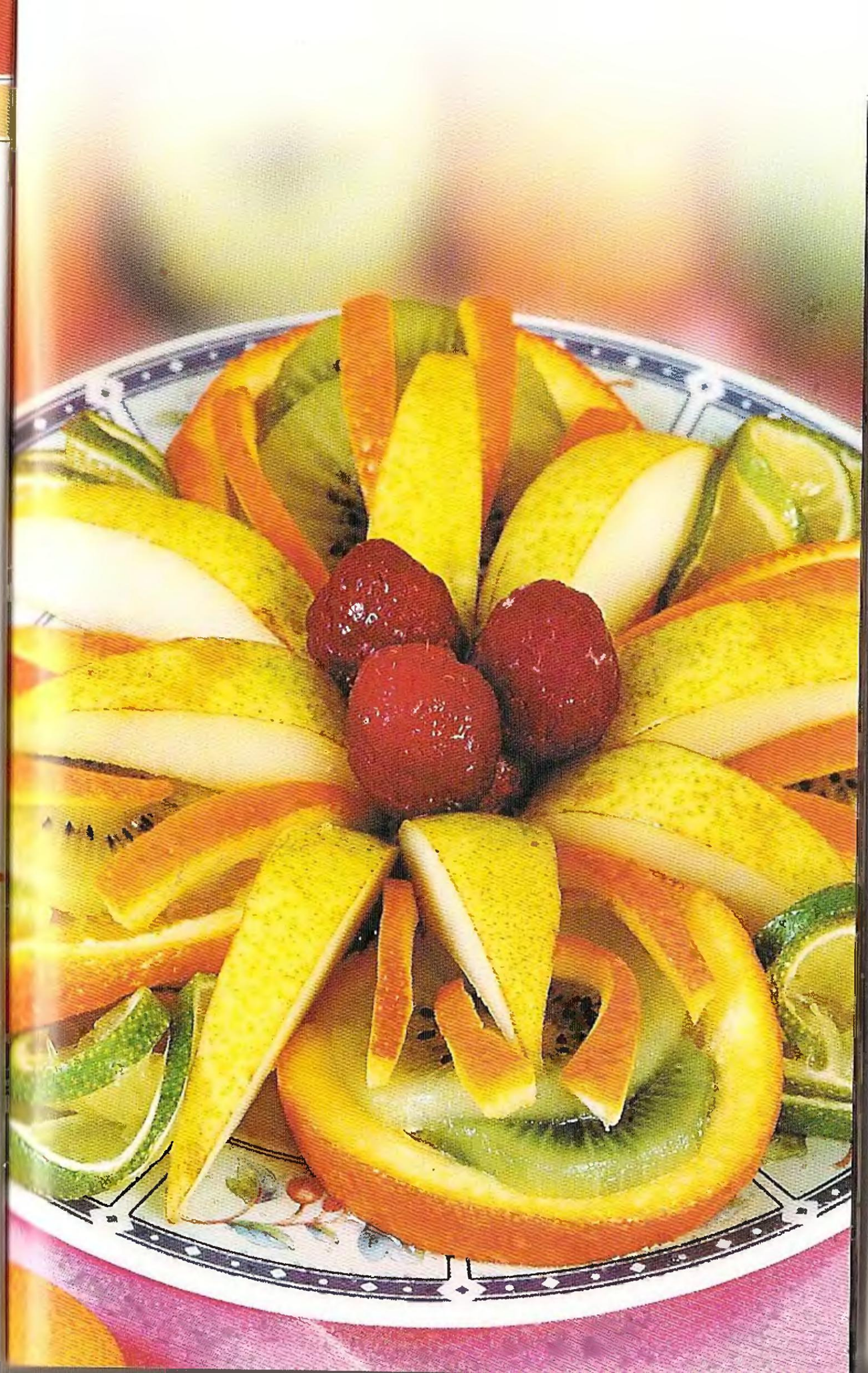
1 Апельсин, грушу и киви вымыть. Киви нарезать кружочками, очистить от кожицы.

2 Грушу разрезать пополам, удалить семена, нарезать дольками.

3 Цедру апельсина нарезать полосками, апельсин — кружочками. Обмакнуть кружочки апельсина в сахарный сироп, выложить на тарелку.

4 На них положить кружочки киви, в центр — дольки груши, полить оставшимся сиропом. Украсить десерт ягодами клубники и полосками цедры.

Добавьте в сахарный сироп апельсиновый или мандариновый ликер, тогда десерт будет ароматнее.



ДЕСЕРТ «ПАУЧОК»

1 ананас, 1 яблоко, 1 киви, 1/2 лимона.
Для украшения: 50 г дынных шариков,
30 г клубничного варенья.

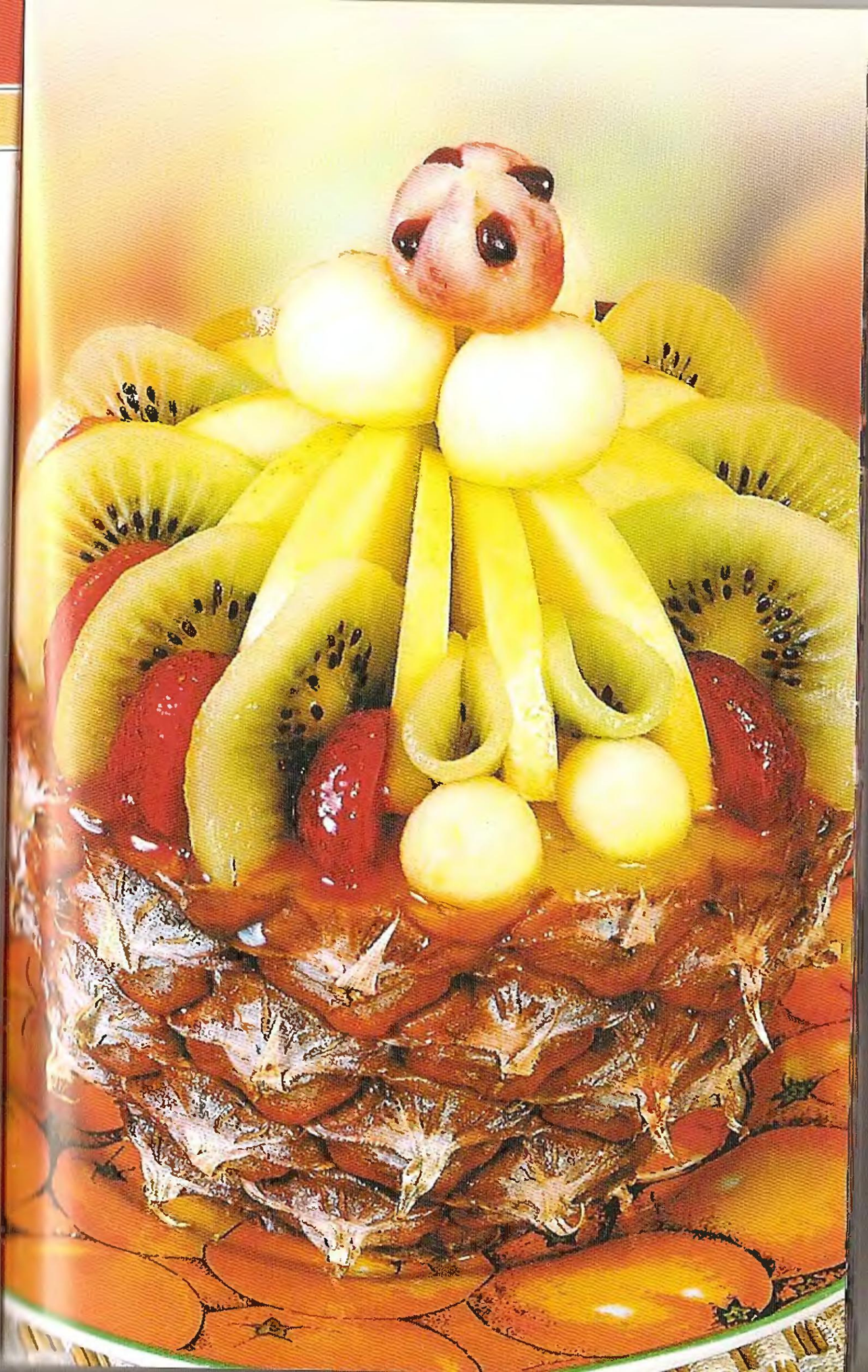
1 Ананас, яблоко и киви вымыть. Ананас разрезать пополам.

2 Вырезать мякоть, нарезать ее кубиками и сложить в половинку ананаса. Яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Киви нарезать полукружиями, срезать кожицу.

3 Ломтики яблока выложить в центре ананаса по кругу, поставив их вертикально. Между ними положить полукружия киви (по 4 штуки с каждой стороны). Дынные шарики сбрызнуть лимонным соком.

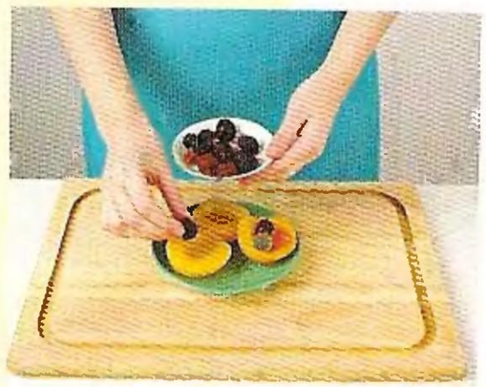
4 Из двух дынных шариков сделать «глазки паучка», остальные выложить на ломтики яблок. Украсить десерт клубничным вареньем.

Чтобы ломтики фруктов на половинке ананаса держались прочнее, можно покрыть ее поверхность небольшим количеством взбитых сливок.



ДЕСЕРТ ИЗ ПЕРСИКОВ

200 г консервированных персиков,
70 г сладких кукурузных хлопьев, 50 г мармелада,
по 30 г замороженной ежевики и малины.
Для украшения: 1 киви, 1 кумкват.



1 Кумкват и киви вымыть. Половинки персиков выложить на тарелку, положить в них ежевику, малину и мармелад.

2 Между половинками персиков насыпать кукурузные хлопья. Киви нарезать кружочками, вырезать из них ножом цветы.

3 На кумквате ножом сделать несколько продольных надрезов, отогнуть полоски цедры в сторону.

4 Украсить десерт цветами из киви и кумквата.

ДЕСЕРТ ИЗ ЗЕФИРА И АПЕЛЬСИНА

100 г зефира, 1 апельсин.
Для украшения: 1 киви, 2 бутона гвоздики, апельсиновая цедра.

1 Апельсин нарезать тонкими ломтиками, выложить по краям тарелки. В центр положить кусочки зефира. На киви вырежьте 2 дольки.

2 Отступить от разреза 3 мм и вырезать дольки большего размера. Из апельсиновой цедры вырезать «глазки», «клюв» и несколько узких полосок. «Глазки» закрепить на киви бутонами гвоздики. Подрезать киви с одного конца для устойчивости.

3 Сдвинуть дольки киви в стороны, чтобы получились «крылья».

4 Прикрепить оставшиеся элементы украшения из цедры с помощью зубочисток или вставить их в небольшие надрезы. Украсить десерт получившейся фигуркой цыпленка.

МОРОЖЕНОЕ С АПЕЛЬСИНОМ

200 г сливочного мороженого, 1 апельсин.
Для украшения: 1 киви, 1 ст. ложка тертого шоколада.

1 Мороженое нарезать кубиками, выложить в вазочку. Посыпать тертым шоколадом.

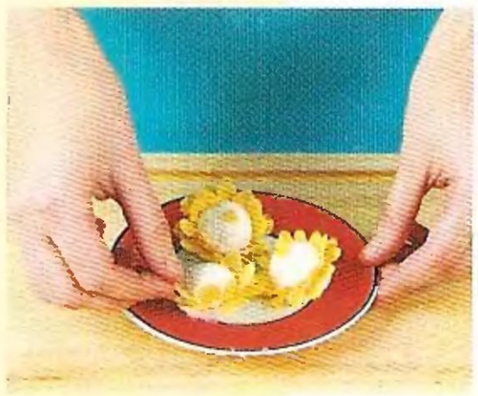
2 Апельсин нарезать кружочками и разрезать каждый на несколько частей.

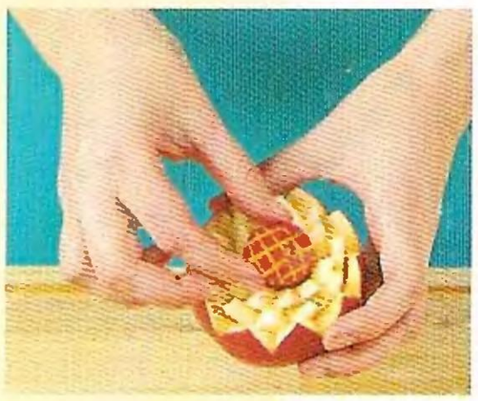
3 Выложить кусочки апельсина в вазочку с мороженым. Киви нарезать кружочками, вырезать из них ножом звездочки.

4 Украсить мороженое «звездочками» из киви.

ДЕСЕРТ ИЗ ТВОРОГА

200 г творога, 50 г кукурузных хлопьев, 1 1/2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка сливок.
Для украшения: 1 яблоко.





1 Творог смешать с сахарной пудрой и сметаной, сформовать небольшие шарики, оформить их кукурузными хлопьями.

2 Срезать верхушку яблока, по краю вырезать ножом треугольные зубчики.

3 Изнутри подрезать ножом по кругу кожицу яблока, затем отступить 3 мм и подрезать часть мякоти. Вырезать из мякоти зубчики, располагая их в шахматном порядке по отношению к первому ряду.

4 Аналогичным образом вырезать еще один ряд зубчиков и удалить сердцевину яблока. Овальным ножом вырезать из кусочка яблока кружок и сделать на нем насечки. Обычным ножом вырезать несколько «листиков». Поместить кружок в центр цветка из яблока. Украсить десерт цветком и листьями из яблока.

МОРОЖЕНОЕ С КЛУБНИКОЙ

150 г клубничного мороженого, 1 апельсин.
Для украшения: 50 г замороженной клубники,
30 г кукурузных хлопьев, 10 г цукатов.

1 Апельсин разрезать пополам, вырезать мякоть. По краям овальным ножом сделать вырезы. Ножом для каннелирования сделать по кругу несколько бороздок. Полоски цедры отложить для украшения.

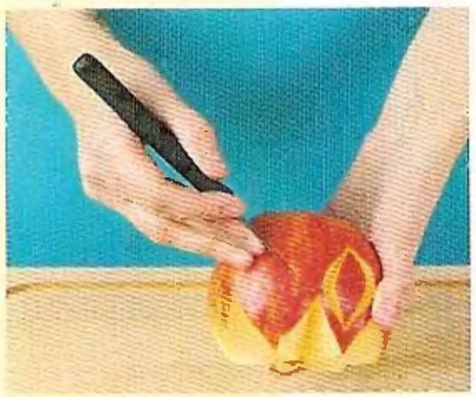
2 С помощью ложки-выемки вырезать из мороженого шарики небольшого размера.

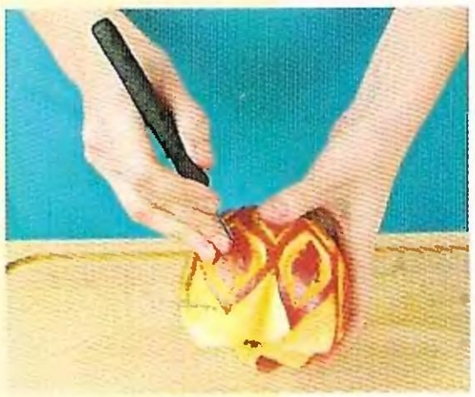
3 Положить их в половинки апельсина, сверху выложить ягоды клубники.

4 Цукаты нарезать маленькими ломтиками. Украсить десерт цукатами, кукурузными хлопьями и полосками апельсиновой цедры.

ДЕСЕРТ «РАЙСКОЕ ЯБЛОКО»

1 яблоко, 50 г очищенных грецких орехов,
1 ст. ложка лимонного сока.
Для украшения: свежие или замороженные ягоды малины и ежевики.



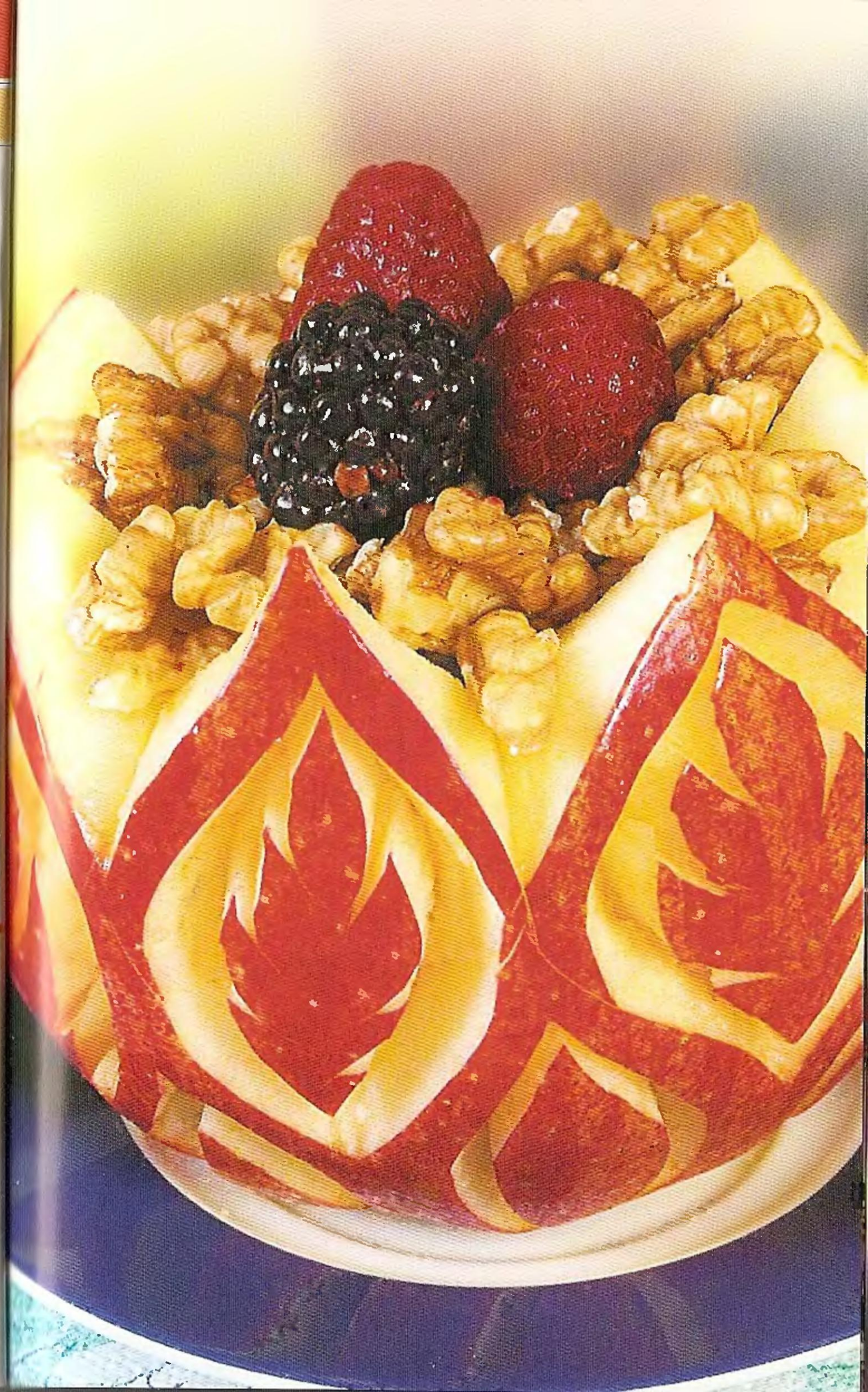


1 Яблоко вымыть, срезать верхушку. Вырезать по краю 7 зубчиков. Внутри каждого наметить контур «листика», отступить от него 2—3 мм и вырезать часть мякоти.

2 Ниже вырезать второй ряд орнамента, расположив его элементы в шахматном порядке.

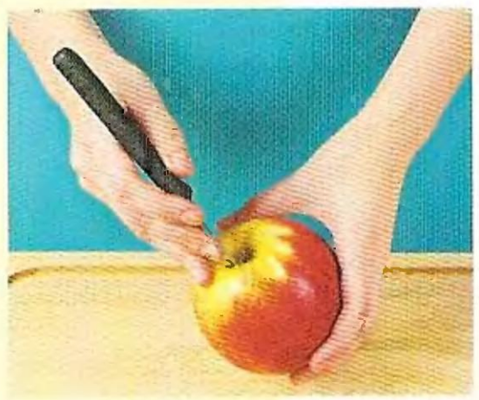
3 По краям «листиков» первого ряда вырезать мелкие зубчики. Вырезать сердцевину и часть мякоти, сбрызнуть яблоко лимонным соком, нафаршировать орехами. Украсить десерт ягодами малины и ежевики.

Если аналогичным образом вырезать узор на яблоке, не срезая верхушки, можно будет использовать его в качестве отдельного украшения.



ДЕСЕРТ «СЮРПРИЗ»

150 г песочного печенья, 1 яблоко.
Для украшения: 1 лайм, 1 лимон.



1 Яблоко, лимон и лайм вымыть. Лимон разрезать пополам, срезать с каждой половины цедру по спирали, выжать сок.

2 С лайма также срезать цедру. Лимонную цедру свернуть в виде розы.

3 Из цедры лайма сделать «розочки» меньшего размера. На яблоке по кругу вырезать несколько маленьких долек.

4 Ниже вырезать 2 ряда долек большего размера. Из обрезков яблок вырезать бантики. Сбрызнуть яблоко лимонным соком, прикрепить к нему «розы» с помощью зубочисток. Положить яблоко на тарелку, вокруг выложить печенье.

ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ

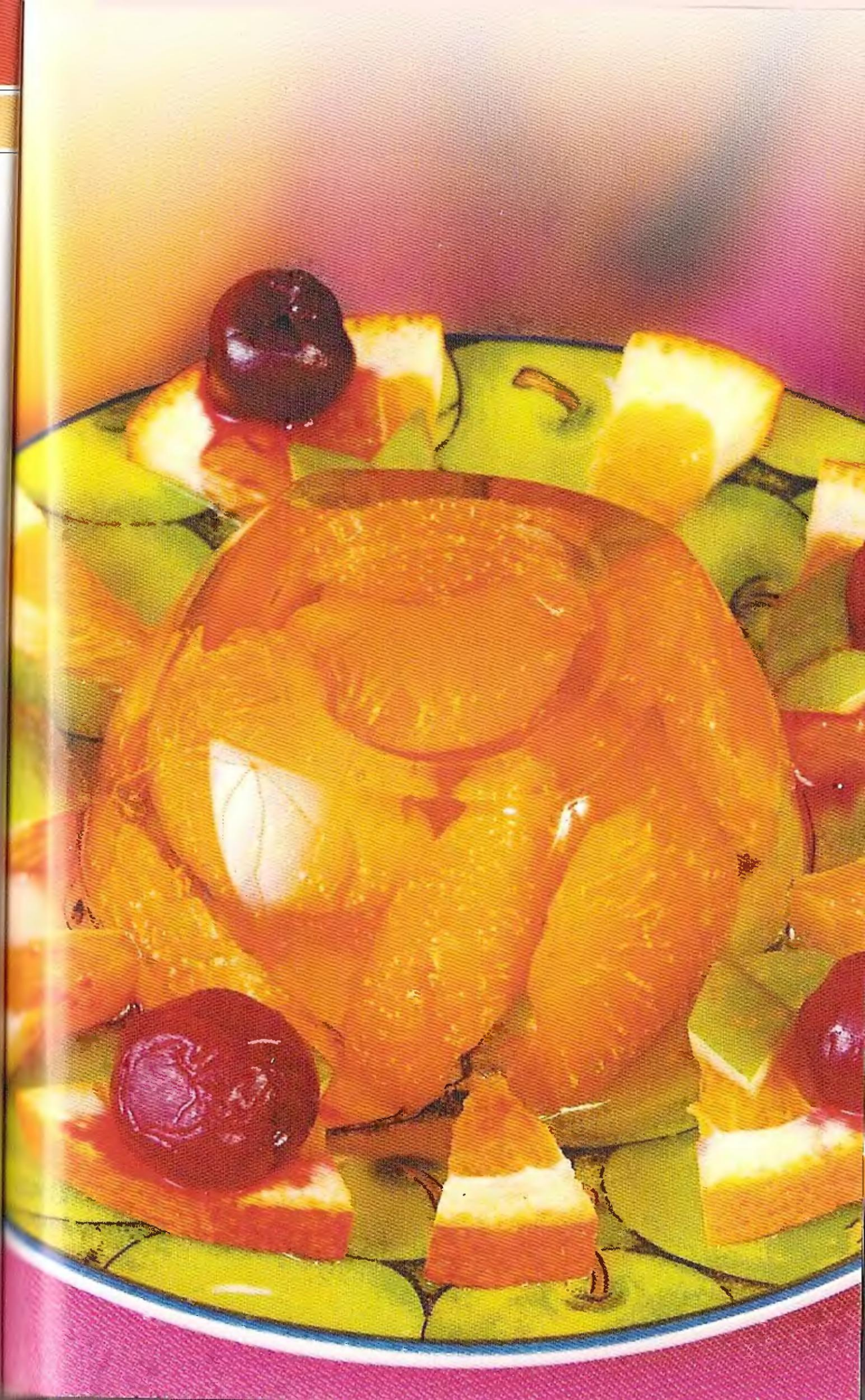
200 г консервированных мандариновых долек,
500 мл яблочного сока, 20 г желатина.
Для украшения: 1 апельсин, 1 яблоко,
50 г консервированной вишни.

1 Предварительно замоченный в небольшом количестве воды желатин растворить в соке, прокипятить, процедить и охладить. Мандариновые дольки разложить по формочкам, залить желе, дать ему застыть, после чего вынуть из формочек и положить на десертные тарелки. Апельсин нарезать кружочками.

2 Каждый кружочек разрезать на несколько частей.

3 Срезать с яблока пластину толщиной 0,5 см, вырезать из нее небольшие ромбики.

4 На ломтики апельсина выложить ромбики из яблока и вишни. Приготовленными украшениями оформить края тарелок с желе.



ДЕСЕРТ ИЗ АНАНАСА С ЕЖЕВИКОЙ

1/2 ананаса, 100 г ежевики, 30 г черной смородины.
Для украшения: 2 кружочка апельсина, 2 ломтика зефира.

1 Ежевику и смородину вымыть. Кружочки апельсина разрезать пополам. Ломтикам зефира придать треугольную форму. Половинку ананаса разрезать на несколько частей.

2 Ножом отделить мякоть, нарезать ее небольшими кусочками.

3 Выложить кусочки ананаса на кожуру.

4 Получившиеся «лодочки» выложить на тарелку, украсить десерт ломтиками лимона и зефира. Сверху выложить ягоды ежевики и смородины.

ЯБЛОКО В СОУСЕ

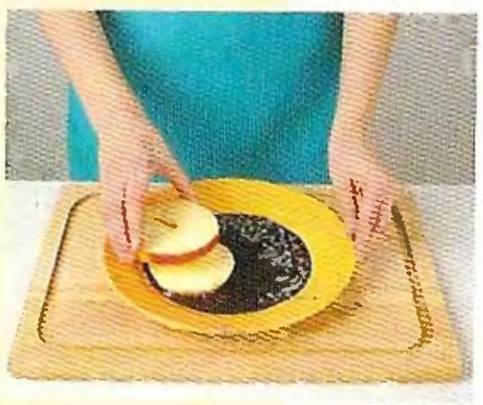
1 яблоко, 1 ст. ложка лимонного сока.
Для украшения: 2 ст. ложки шоколадного соуса, 2 ст. ложки сливочного соуса, 1 ч. ложка измельченных грецких орехов.

1 Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать кружочками.

2 Сбрызнуть кружочки яблока лимонным соком. Шоколадный соус налить на дно тарелки, распределить на его поверхности капли молочного соуса. Заостренной палочкой нарисовать узоры.

3 Положить на тарелку кружочки яблока.

4 Полить оставшимся сливочным соусом, посыпать орехами.



Соусы должны иметь густоту сметаны. Если они будут слишком жидкими, узоры на них расплывутся.

ДЕСЕРТ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

1 апельсин, 70 г твердого сыра, 70 г брынзы, 50 г дынных шариков.
Для украшения: ягоды винограда, ежевики и клубники, зелень укропа и петрушки.

1 Виноград, ежевику и клубнику вымыть. Апельсин вымыть, подрезать со стороны плодоножки для устойчивости.

2 Зелень вымыть, мелко нарезать (несколько листиков оставить для украшения). Сыр и брынзу нарезать небольшими кубиками, запанировать брынзу в измельченной зелени. На декоративные шпажки нанизать вперемежку кубики сыра и ягоды.

3 Апельсин положить на тарелку срезанной стороной вниз и воткнуть в него шпажки с нанизанными продуктами.

4 Украсить листиками укропа и петрушки.

Красичкова А. Г.
К 78 Изящные украшения для выпечки и десертов / А. Г. Красичкова. — М.: Эксмо, 2007. — 64 с.: ил.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-19516-5

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Художественное оформление *А. Мусина*

Фото студии «М-Пресс»

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

ИЗЯЩНЫЕ УКРАШЕНИЯ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *С. Горшкова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 28.11.2006
Формат 60×90 $^1/_{16}$. Гарнитура «Футура». Печать офсетная.
Бумага мелованная. Усл. печ. л. 4,0.
Тираж 7000 экз. Заказ № 6876

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14